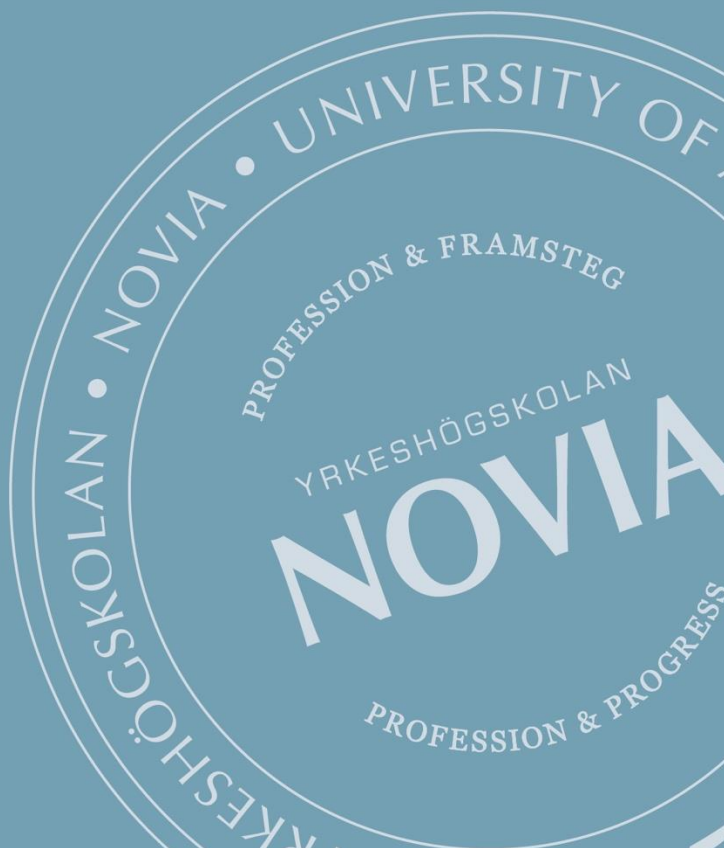


FM i mathantverk i Jyväskylä

13 – 15.9.2019

SAM PETTERSSON

Serie RS: Reseskildring



Sam Pettersson, Projektledare, Yrkeshögskolan Novia

Reseskildring från FM i Mathantverk i Jyväskylä, 13-15.9.2019.

Utgivare: Yrkeshögskolan Novia, Wolffskavägen 33, 65200 Vasa, Finland © Yrkeshögskolan Novia och
Sam Pettersson

Novia Publikation och produktion, serie RS: Reseskildring, 2/2019

ISBN: 978-952-7048-64-1 (online)

ISSN: 2670-028X

Reseskildring från FM i Mathantverk i Jyväskylä 13–15.9 2019

Orsaken till mitt besök till Jyväskylä var årets upplaga av Finska Mästerskapen i Mathantverk där jag skulle delta som jurymedlem i bageriklassen samt i en samtalspanel angående tävlingsframgångar relaterat till företagande. De tre tidigare tävlingarna har arrangerats vid Yrkeshögskolan Novia och hållits i Ekenäs. Sedan snart två år tillbaka finns numera föreningen Mathantverkarna i Finland-Suomen Ruokaartesaanit som nu är ägare av tävlingen. Innevarande år ordnades den i samarbete med Jyväskylä Ammattikorkeakoulu och med finansiering från både EU-fondmedel och statliga medel. Tävlingen hölls i Jyväskylän Ammattikorkeakoulus (JAMK) fina lokaler på Lutakko-området där Jyväskylä mässhall, Paviljonki, också är beläget. I mässhallen, och utanför, pågick samtidigt Wemmi (Ween Maan Wilja) matmässan, med kukko- och pirogförsäljare i ädel högljudd kamp med muikkustekarna om besökarnas gunst. Som ett tecken på Jyväskyläs internationalisering fanns också ett stand med "China fast food". Fredagen ägnades åt öppningstal, seminarier och panelsamtal samt en äppelmust tasting med sortrena muster från Övergårds på Åland. Kvällen avslutades med nördarnas bord, där hantverkare och andra mer eller mindre i branschen träffades i samtal kring gemensamma frågor. Lördagen var vikt för bedömning av produkter för juryn i de olika grupperna. Med facit i hand tror jag alla är överens om att det var för lite tid, speciellt för bageri och mejerijuryn. Men alla medaljörer fick medalj, diplom och utlåtande, så slutet gott allting gott. Kvällen liksom tävlingarna avslutades med festmiddag och prisutdelning på restaurang Gradia som är JAMK:s kockutbildnings restaurang. Där bjöds vi på bl.a. gäddtartar, jordärtskockssoppa och lamm på två sätt. Riktigt bra jobbat, i min bok tre rätt av tre!

I min värld var Jyväskylä mest känt för stadens store arkitekt och designson, Alvar Aalto, och för backhoppning på hög nivå både tävlingsmässigt och akademiskt. Efter den panel jag satt i, som samtalade kring mathantverksstatusens betydelse för företagande mm., öppnades en ny smakdimension för mig. Som tack för deltagandet fick vi en nybakad Riihiruislimpa. Jag blir lycklig bara jag tänker på doften och den första tuggan! Wow, där fick jag en ny referens till mitt smakbibliotek och till Jyväskylä. Riihiruis är alltså rietorkad råg och då pratar vi om den gamla tekniken att torka rågen i en ria som värms med en rökbastuugn. M.a.o. ett stängt utrymme, ria, där rågen torkas med hjälp av varm rök! Detta ger en svagt rökdoftande råg också efter malning. På detta rågmjöl bakas sedan ett traditionellt efterugnsbröd med rågsurdeg, mjöl, vatten och salt. Jag som älskar rökt mat har nu äntligen också hittat denna smak i brödsektorn, helgen kunde inte ha börjat bättre!



Paneldebatt "Artesaanistatuksella lisäarvoa tuotteelle". På bilden från vänster Bettina Lindfors (ELO-säätiö), Jonas Harald (Aktion Österbotten), Sam Pettersson (Matregion Nyland, Novia), Ulla Liukkonen (Finlands Köttmästare) och Kirsi Viljanen (Jord- och skogsbruksministeriet).

Det är en alldeles utmärkt utveckling att FM-tävlingarna nu förs ut i landet. Att komma upp till Jyväskylä var precis vad tävlingen behövde. Efter tre år i Ekenäs som Novias skötebarn började tävlingen luta åt att bli en åländsk och finlandssvensk angelägenhet. En breddning av arrangörsorter till finska Finland är ett måste om statusen som finländsk tävling skall kunna upprätthållas. Dock är medvetenheten om vad mathantverk är och kompetensen i jurygrupperna oerhört viktig att bibehålla. Där brast det på några punkter i Jyväskylä och vi får hoppas och tro att Raseko i Raisio, som står värd för tävlingen nästa år, har lärt sig av de små misstag som gjordes i år. Deltagarantalet i tävlingen kunde naturligtvis varit större, jag tänker bara på Riihiruisslimpan jag fick. Om den inte har geografiskt skyddad ursprungsbeteckning så borde den snarast få det. En klassisk hantverksprodukt med det geografiska och kulturhistoriska lilla extra. På vägen hem stannade vi i Ylöjärvi hos "Soosipojat", några killar som gör glögg och "Siipisoosi". Det är en spin-off från "hot wings" (grillade kycklingvingar) försäljningen på hockeymatcherna i Tammerfors. Såsen blev så populär att folk frågade mer efter såsen än vingarna! Det är en ren hantverksprodukt på lokal chili, paprika och tomat samt numera också en sås med havtorn. De killarna är mathantverkare som kanske inte ens vet om att de är det. Med den erfarenheten i bagaget (samt 12 lådor glögg till Sonjas Delikatessbutik i Ekenäs) ser jag ljust på framtiden för mathantverkandet i Finland. Även om vi ligger 20 år efter Sverige och 300 år efter Frankrike eller Italien så går utvecklingen så snabbt att vi säkert kommer ikapp inom några år.

Det hoppas och tror i alla fall...

...Sam Pettersson, projektledare Matregion Nyland-Ruokamaakunta Uusimaa

YRKESHÖGSKOLAN
NOVIA

Yrkeshögskolan Nova har ca 3500 studerande och personalstyrkan uppgår till ca 390 personer. Nova är den största svenskspråkiga yrkeshögskolan i Finland som har examensinriktad ungdoms- och vuxenutbildning, utbildning som leder till högre yrkeshögskoleexamen samt fortbildning och specialiseringsutbildning. Nova har utbildningsverksamhet i Vasa, Jakobstad, Raseborg och Åbo.

Yrkeshögskolan Nova är en internationell yrkeshögskola, via samarbetsavtal utomlands och internationalisering på hemmaplan. Novias styrka ligger i närvaron och nätverket i hela Svenskfinland.

Nova representerar med sitt breda utbildningsutbud de flesta samhällssektorer. Det är få organisationer som kan uppvisa en sådan kompetensmässig och geografisk täckning. Högklassiga och moderna utbildningsprogram ger studerande en bra plattform för sina framtida yrkeskarriärer.

Yrkeshögskolan Nova
Fabriksgatan 1, 65100 Vasa, Finland
Tfn +358 (0)6 328 5000 (växel),
www.novia.fi

Ansökningsbyrån
PB 6, 65201 Vasa, Finland
Tfn +358 (0)6 328 5555
ansokningsbyran@novia.fi

Yrkeshögskolan Nova upprätthåller en publikations- och produktionsserie för att sprida information och kunskap om verksamheten såväl regionalt, nationellt som internationellt.

Publikations- och produktionsserien är indelad i sex kategorier:

R - Rapporter • P - Produktioner • A - Artiklar • L - Läromedel • S - Studerandes arbete • RS - Reseskildring

Läs våra senaste publikationer på www.novia.fi/FoU/publikation-och-produktion